

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Puastaka.
- Anneahera. 2010. <http://www.anneahira.com/buah-sirsak.htm>. (diakses tanggal 15 Maret 2011).
- Anonim. 2010. *Teknologi Pengolahan Susu Jagung*. <http://sumbar.litbang.deptan.go.id/ind/index.php/component/content/article/1-info-teknologi/186-teknologi-pengolahan-susu-jagung>. (diakses tanggal 15 Maret 2011).
- Anonim. 2010. *Membuat Yoghurt Berbahan Jagung Manis*. <http://hosting2.koran-jakarta.com/berita-detail.php?id=65059>. (diakses tanggal 15 Maret 2011).
- Anonim. 2010. *Susu jagung*. <http://teknologipangan64.blogspot.com/2010/12/susu-jagung.html>. (diakses tanggal 15 maret 2011)
- Anonim. 2010. *Karakteristik Komoditas Jagung Dalam Usaha Budidaya Jagung*. <http://binaukm.com/2010/06/karakteristik-komoditas-jagung-dalam-usaha-budidaya-jagung/>. (diakses tanggal 15 September 2011)
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- _____. 1993. *Tehnik Bercocok Tanam Jagung*. Yogyakarta: Kanisisus.
- Auliana, Rizqie. 1992. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Karya Nusa Adicita.
- Iswanti, Gunar Dian Putri. 2008. *Pengaruh Penambahan Buah Durian pada Pembuatan Yogurt Susu Kambing terhadap Kadar Lemak, Kadar Pati, dan Kadar Protein*. Undergraduate Thesis, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. <http://eprints.undip.ac.id/5650/1/GunarDPI03237.pdf>. (diakses tanggal 29 September 2011)

Karyadi, Darwin dan Muhilal. 1992. *Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan* . Jakarta: PT Gramedia.

Meriana, Efri. 2007. *Pengolahan Susu Jagung*.
http://digilib.umm.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jiptumpp-gdl-sl_2007efrimeriana9010&PHPSESSID=42d6ee65b827a38f44956092d28ba985. (diakses tanggal 7 mei 2010)

Rahman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

Rahman, A. S, Fardiaz, Winiati P.R, Suliantri, dan C. C Nurwitri. 1992. *Teknologi fermentasi Susu*. Bogor: IPB.

.Soeditama, A.D. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.

Soekarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB.

Sofro, A. S dkk. 1992. *Protein Vitamin Dan Bahan Ikutan Pangan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press

Suhardi. 1991. *Kimia dan Teknologi Protein*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Sumantri, Indro. 2004. “*Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi Fruitghurt dengan Mikroorganisme Lactobacillus bulgaricus*” (online), (http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:lsJbwVn5KYwJ:125.163.204.22/download/ebooks_kimia/makalah/Pemanfaatan%2520Mangga%2520FruitGhurt.pdf+indro+sumantri,+pemanfaatan+mangga+lewat+masak&hl=id&gl=id&sig=AHIEtbRzTixQhUULSJJcWFE_4-eV5bdA, diakses tanggal 6 Februari 2011).

Suriasih, Ketut. 2005. *Pengaruh Substitusi Starter Yoghurt Dengan Cairan Tape Ketan Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan*. Fakultas Peternakan Universitas Udanaya. <http://ejournal.unud.ac.id/abstrak/suriasih-yoghurttape.doc>. (diakses tanggal 3 Februari 2010).

Susilorini, T. E dan Sawitri, M. E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadana.

Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM Press.

Winarno, F.G. 1992. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Warisno. 1998. *Jagung Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius.

Wirakusuma, Emma. S. 2002. *Buah Dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadana.

Yazid, Estien dan Nursanti, Lisda. 2007. *Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analisis*. Yogyakarta: Andi.